



Melezatkan!



35 min



Seblak Coet

DESKRIPSI
3215

BAHAN-BAHAN

- 20 butir kerupuk mawar
- Minyak goreng panas secukupnya

Bahan Bumbu Halus:

- 4 siung bawang putih
- 20 buah cabai rawit hijau
- 5 buah cabai rawit merah
- 2 ruas jari kencur
- 1 sdt [Sasa Kaldu Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula

CARA MEMBUAT

1. Rebus kerupuk hingga empuk, angkat dan sisihkan.
2. Haluskan semua bumbu halus. Tambahkan kaldu jamur, garam, gula, dan penyedap, koreksi rasa.
3. Siram dengan minyak panas. Aduk bumbu dengan kerupuk, sajikan.